

SORGO SEM TANINO RESISTENTE A PÁSSARO

Schaffert, R.E.¹; Prates, H.T.¹; Butler, L.²; Santos, F.G.¹ e Rodrigues, J.A.S.¹

A presença de tanino nos grãos de sorgo confere resistência a pássaro. Infelizmente, o tanino também diminui a palatabilidade e a qualidade nutricional do grão usado para alimentação. Tanino é um fator anti-nutricional que reduz principalmente a disponibilidade ou digestibilidade de proteína. Duas cultivares de sorgo com ausência de tanino e com bons níveis de resistência a pássaros, CMSXS 180 e CMSXS 181, foram desenvolvidas pela EMBRAPA/CNPMS. Uma variedade adicional proveniente do Arkansas (EUA) foi também identificada pelo Dr. Butler do Departamento de Bioquímica da Universidade de Purdue. Estas variedades podem ser originárias do mesmo germoplasma 30 anos atrás, conforme informação fornecida pelo Dr. William Ross na Universidade de Nebraska. Trabalho em colaboração entre a EMBRAPA/CNPMS e o Dr. Butler permitiu o isolamento do fator responsável pela resistência a pássaro que posteriormente foi identificada como dhurrin, um glicosídeo cianogênico. Este é o primeiro relato da ocorrência de dhurrin no grão de sorgo. Estudos nutricionais preliminares conduzidos na Universidade de Purdue com ratos e pintos indicam que sorgo com dhurrin não reduzem ganhos de peso ou eficiência alimentar. O CNPMS está desenvolvendo, no momento, trabalho de pesquisa para desenvolver metodologia para identificação e quantificação do dhurrin no sorgo resistente a pássaro, com a finalidade de dar suporte ao desenvolvimento de cultivares melhoradas.

¹Pesquisadores da CNPMS/EMBRAPA, Caixa Postal 151, Sete Lagoas/MG, 35701-970.

²Pesquisador Purdue University/Biochemistry Dept., West Lafayette, IN, 47907-1153, USA.

Revisores: D. Karan (CNPMS) e P.C. Magalhães (CNPMS)